まほろば秦野通信

平成２９年１１月１５日

タイトル	**美味しさは日本一の名水とモーツァルトの調べから 秦野の地酒　新酒の仕込みのシーズン真っ只中**
Ｗｈｅｎ （いつ）	１１月３０日（木曜日）まで ※取材を希望される際は、金井酒造店に直接電話で確認してください。（日曜日以外でお願いいたします）
Ｗｈｅｒｅ （どこで）	金井（かねい）酒造店（堀山下１８２－１）
Ｗｈｏ （だれが）	自社杜氏
Ｗｈａｔ （なにを） Ｈｏｗ （どのように）	市内に１軒残る酒造会社・金井酒造店で新酒の仕込み作業がシーズンを迎えています。 金井酒造店では、酒蔵内にモーツァルトの曲を流し、麹菌に刺激を与えるという独自の製法で酒造りを行っています。モーツァルトを聞かせることによって刺激を受けた麹菌が「角の取れたまろやかな味」を造り出します。 今回は、１１月上旬に仕込んだ「もろみ」から酒粕を濾過する、「しぼりあげ」の作業のお知らせです。 季節の風物詩的な催しですので、ぜひ取材にお越しください。 今年も例年なみの１．８リットル瓶で、全体で約５～６万本を製造予定。酒づくりの作業は３月下旬まで続きます。 ※金井酒造店では、国内のほかシンガポール、香港、マレーシアに日本酒などを輸出しています。 平成２９年度　東京国税局酒類鑑評会の清酒燗酒部門、清酒純米燗酒部門で優等賞を受賞するなど、その上質な味わいは折り紙つきです。
その他	同酒店で販売している「白笹鼓」は、平成２９年度東京国税局酒類鑑評会の清酒燗酒部門、清酒純米燗酒部門で優等賞を受賞し、高い評価を受けています。
問い合わせ	金井酒造店　担当：専務　佐野様 電話０４６３（８８）７５２１